

METODO CLASSICO



CANTINA
BOTTENAGO

BOTTINUS

Riviera del Garda Classico D.O.C.

Spumante Pas Dosé



Vitigno | Grape Variety



Groppello, Marzemino, Barbera, Sangiovese e Pinot Nero

Resa | Yield



110 q.li per ha

11 tonnes/ha

Vinificazione | Winemaking



Prodotto da uve di Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino e Pinot Nero attraverso le tecniche di vinificazione in rosato con breve macerazione delle uve, rifermentazione in bottiglia in presenza di zuccheri e lieviti selezionati a temperatura controllata. L'affinamento sui lieviti si protrae per almeno 36 mesi

Produced from Groppello, Barbera, Sangiovese, Marzemino and Pinot Noir grapes using rosé winemaking techniques with a short maceration of the grapes, refermented in the bottle in the presence of selected sugar and yeasts at a controlled temperature. Yeast aging is extended for at least 36 months

Colore | Colour



Rosa antico con riflessi oro rosa

Antique pink with rose gold reflections

Naso | Nose



Fine e delicato con sentori di viola, fragolina di bosco accompagnati da note mediterranee

Fine and delicate with hints of violet, wild strawberry accompanied by Mediterranean notes

Bocca | Flavour



Armonioso e finemente bilanciato. Sapido, lungo e avvolgente con una nota dolce di frutti rossi e cedro

Harmonious and finely balanced. Savoury, long and enveloping with a sweet note of red fruits and cedar

Abbinamenti | Pairings



Ottimo con preparazione di pesce, verdure e formaggi a pasta molle

Excellent with fish dishes, vegetables and soft cheeses

Grado alcolico | Alcohol 13 % Vol. Residuo Zuccherino | Residual sugar 0 g/l